

## PR-91

**ЙОГУРТЫ НА МОЛОЧНОЙ И РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ****Д. А. Журавлева, М. И. Калинина, И. С. Селезнева, М. А. Безматерных**

*Уральский федеральный университет им. первого Президента России Б. Н. Ельцина,  
620002, Россия, г. Екатеринбург, ул. Мира, 19.*

E-mail: daryazhuravleva@gmail.com

Йогурт – крайне популярный кисломолочный продукт, который обладает множеством доказанных полезных свойств. Традиционно йогурт готовится из коровьего молока и закваски<sup>1</sup>. Однако в настоящее время со стороны потребителей появляется всё больший спрос на йогурты, приготовленные из нетрадиционного сырья, например, из овсяного или рисового «молока». В первую очередь это объясняется тем, что йогурт из коровьего молока содержит лактозу, которая опасна для людей с ее непереносимостью. Еще одной причиной роста интереса покупателей к йогуртам, изготовленным из нетрадиционного сырья, является растущее число потребителей, придерживающихся системы вегетарианского питания.

В настоящей работе в качестве сырья для получения йогурта использовали кокосовое, соевое и козье молоко, в качестве стандартного образца был изготовлен йогурт из коровьего молока. Кокосовое и соевое молоко являются продуктами растительного происхождения. По составу кокосовое молоко богато жирами, а соевое – белками и углеводами. Козье молоко относится к продуктам животного происхождения и вызывает интерес в связи с тем, что является гипоаллергенным, богато витаминами А и С, содержит на 13% меньше лактозы по сравнению с коровьим молоком<sup>2</sup>.

В результате проведенных исследований показана принципиальная возможность использования растительных продуктов для приготовления ферментированных продуктов. Изучены физико-химические и органолептические показатели модельных йогуртов в сравнении с показателями контрольного образца, полученного из коровьего молока.

Наиболее близким к коровьему молоку по физико-химическим показателям является козье молоко, оно также может использоваться для получения йогурта. Однако йогурт из козьего молока обладает специфическим вкусом, запахом, консистенция йогурта вязкая, что также может нравиться не всем потребителям.

Соевое молоко также может заменить коровье молоко при приготовлении йогурта. Вкус соевого йогуртового напитка приятен, но аромата практически нет. После хранения титруемая кислотность напитка из соевого молока значительно увеличивается, что может повлиять на длительность его хранения.

Кокосовое молоко оказалось наиболее перспективным сырьем для приготовления йогурта на растительной основе. Ферментированный продукт на кокосовом молоке имеет приятные вкус, аромат и консистенцию, после хранения в течение 7 дней его физико-химические и органолептические показатели практически не изменились.

Таким образом, изучение возможности использования нетрадиционного сырья для производства йогуртовых продуктов является перспективным и интересным. Представляет интерес дальнейшее изучение применения других видов нетрадиционного сырья при производстве йогуртовых продуктов – рисового, овсяного, миндального и других видов растительного «молока».

**Библиографический список**

1. Йогурты. Общие технические условия : ГОСТ 31981–2013. – Введ. 2014–05–01. – Москва : Стандартинформ, 2014.
2. Горбатова К. К. Химия и физика молока и молочных продуктов / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. – 336 с.